



www.easy-work.it



Dealer

Silikoneurope srl

Via Savena, 13 - 40050 Loiano - Italy
Tel. +39 051 6543511 - Fax +39 051 6543590

info@easy-work.it

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Gli stampi **easywork®** sono utilizzabili senza preventivi trattamenti ed è in ogni caso consigliato introdurli vuoti nel forno. Posizionare gli stampi, puliti e asciutti, su una griglia o su una teglia senza ungere salvo nella preparazione di prodotti con pochi grassi. Si può quindi procedere alla congelazione o alla cottura sia in forno tradizionale che in microonde. E' consigliabile sorvegliare la cottura le prime volte in quanto è più rapida che in uno stampo normale. Usare solo utensili di plastica o legno. Non usare coltelli. Per la pulizia non usare detersivi abrasivi, lavare con acqua molto calda ed eventualmente del detergente quindi passare con una spugna non abrasiva la superficie, sciacquare ed asciugare. Gli stampi sono idonei per il lavaggio in lavastoviglie. Il produttore declina ogni responsabilità per l'uso improprio dei suoi prodotti. Una eventuale variazione di intensità o di tono del colore non influenza le caratteristiche tecniche del prodotto. Nell'intento di un costante miglioramento dei suoi prodotti il produttore si riserva di modificarne le caratteristiche senza alcun preavviso.

INSTRUCTIONS FOR USE AND UPKEEP

easywork® baking moulds are ready for use without requiring pre-treatment and, in any case, it is not advisable to put them into the oven while empty. Place the clean, dry moulds onto a grill or baking pan without greasing them, unless you intend to bake low-fat products. It's advisable to check the baking the first time because it is faster than in a traditional mould. They are now ready for putting into the deep freeze or for baking either in traditional or microwave ovens. Only plastic or wooden utensils should be used. Do not use knives. When cleaning do not use detergents which could scratch the moulds. Wash in very hot water and, if necessary, use some detergent; then wipe the surfaces with a smooth sponge, before rinsing and drying. The moulds are suitable for washing in dishwashers. The manufacturer declines any responsibility whatsoever for improper use of its products. Any slight change in intensity or the tone of the colour of the product does not alter its technical characteristics. In order to guarantee a constant improvement in the technical qualities of its products, the manufacturer reserves the right to make whatever changes it wishes without prior notice.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Die Formen **easywork®** sind sofort und ohne vorherige Behandlung verwendbar, sie sollten auf keinen Fall leer in den Backofen gestellt werden. Die sauberen und trockenen Formen, ohne vorheriges Einfetten auf ein Gitter oder ein Blech stellen, ausgenommen bei Zubereitung von Produkten mit wenig Fettgehalt. Anschliessend kann das Produkt entweder tiefgekuehlt oder zum Backen in den herkömmlichen Ofen oder in den Mikrowellenherd gelegt werden. Bei den ersten Malen empfehlen wir die Kochzeit zu ueberprüfen, da in diesen Backformen die

Backzeit wesentlich kuerzer ist, als in den herkömmlichen Backformen. Keine Messer und nur Kochutensilien aus Plastik oder Holz verwenden. Zur Reinigung keine Scheuermittel verwenden, mit sehr heissem Wasser und eventuell mit wenig Spülmittel abwaschen, dann mit einem nicht kratzendem Schwamm leicht ueber die Oberfläche gehen, abspülen und gründlich abtrocknen. Die Formen sind spülmaschinenfest. Der Hersteller uebernimmt keine Haftung fuer eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten und behält sich zum Zwecke einer kontinuierlichen Verbesserung seiner Produkte vor, Ihre Eigenschaften ohne Voranzeige abzuändern. Abweichungen in der Farbe des Gummimaterials haben auf die technischen Eigenschaften keinen Einfluss.

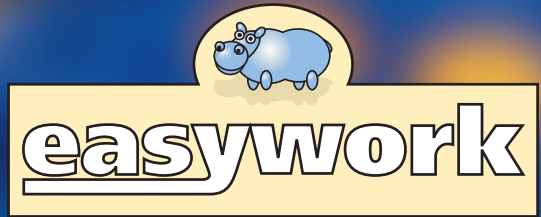
ISTRUCCIONES PARA EL USO Y MANTENIMIENTO

Los moldes easywork está listos para su uso sin tratamientos previos y se aconseja no introducirlos en el horno vacíos. Coloques los moldes, limpios y secos, sobre una rejilla o bandeja sin untar salvo en la preparación de productos con poco grasas. Aconsejamos para controlar la primera cocción vez porque es más rápida que en un molde tradicional; entonces proceder a congelar o cocer en hornos de convección, estaticos y de microondas. Use sólo utensilos de plastico o de madera. No usar con utensilos metallicos. Para la limpieza no use detergentes abrasivos, lave con agua muy caliente y, si fuera necesario, con detergente, pase una esponja morbi-da sobre la superficie, enjuague y seque perfectamente. El fabricante no se considera responsable para el uso inadecuado de sus productos; Un cambio leve en intensidad o el tono del color del producto no altera sus características técnicas. Con el deseo de mejorar constantemente sus productos, el fabricante se reserva el derecho de modificar sus Características, sin aviso previo.

NOTICES D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

Les moules "easywork" peuvent être utilisés sans traitements préalables et il est formellement déconseillé de les introduire vides dans le four. Disposer les moules, propres et secs, sur une grille ou sur un plat à four sans les graiser, mis à part dans la préparation de mets peu huilés. Il est d'ors et déjà possible de passer à la congélation ou à la cuisson, soit au four traditionnel, soit au microondes. Nous conseillons, les premières fois, de surveiller la cuisson, car elle est plus rapide que dans un moule traditionnel. Ne se servir strictement que de couverts en plastique ou en bois. Ne pas utiliser de couteaux. En ce qui concerne le nettoyage, ne pas utiliser de lessives ou d'éponges abrasives. Laver à l'eau très chaude éventuellement additionnée de lessive à vaisselle, puis passer au rinçage et à l'essuyage. Nos moules vont aussi sans problèmes au lavevaisselle. En tant que producteurs, nous déclinons toute responsabilité due à endommagement occasionné par un usage inapproprié de nos produits. Par contre une éventuelle variation d'intensité ou de tonalité de la couleur, n'influencent aucunement les caractéristiques techniques du produit. Afin de garantir une amélioration constante de nos produits, nous réservons d'en modifier les caractéristiques sans acun préavis.

easywork® is exclusive trademark of: Silikoneurope Srl - made in Italy



Stampi per la preparazione,
la surgelazione e la cottura
senza grassi.

Moulds for preparation, freezing
and cooking without fat.

3-GN1/3 pans
antiaderenti per natura
non-stick by nature

Un'infinita gamma di stampi e accessori in silicone naturale,
che agevolano le operazioni di surgelazione e di cottura
in forno dei prodotti abituali di gelaterie, pasticcerie, ristoranti, industrie dolciarie
e di specialità casalinghe dolci e salate, sorbetti, ghiaccioli ecc.



conformi a tutte le norme

I prodotti **easywork®** sono conformi a tutte le norme europee e americane riguardanti gli utensili a contatto diretto con prodotti alimentari. Gli stampi **easywork®** sono il 100% puro silicone di qualità alimentare antiaderente e non necessitano per la cottura in forno di preriscaldamento né la spalmatura superficiale di grassi; la qualità della superficie dona un aspetto ideale ai prodotti, anche ai più delicati che si possono togliere con estrema semplicità, ed evita incrostamenti residui di zuccheri, creme ecc.

praticamente indistruttibili

L'eccezionale resistenza meccanica del silicone utilizzato rende praticamente indistruttibile il prodotto, salvo tagli causati da utensili, e assolutamente idoneo per lavastoviglie.

dal freezer al forno

Funzionali per surgelare prodotti e preparati - possono passare direttamente dal freezer al forno senza rischio di degradazione - gli stampi **easywork®** sono ideali per la cottura in forni ventilati, statici e a microonde o su impianti automatici e altre apparecchiature professionali secondo gli standard gastronom e baknorm.

massima compatibilità

La produzione è in continua evoluzione e la gamma base prevede le più diffuse forme usate nella pasticceria professionale riprodotte sul formato standard GN 1/3 che offre la massima compatibilità con le apparecchiature e attrezzature sia professionali sia domestiche.

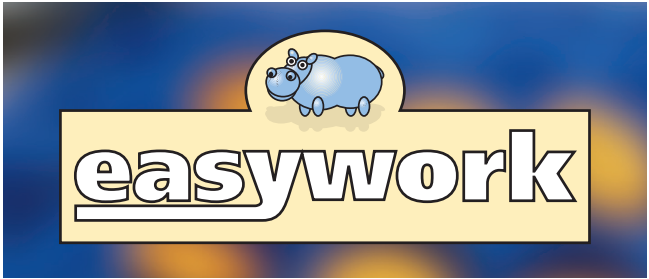


easywork "collection"...

Muffins	(L x D x H)		
easyw1	x 6	302x176x40 - Ø73	
Mini-Muffins			
easyw2	x 15	302x176x30 - Ø48	
Piramidi/Pyramids			
easyw3	x 6	302x176x40 - []72x72	
Mini-Piramidi/Mini-Pyramids			
easyw4	x 24	302x176x20 - []38x38	
Mini-Crostatine /Mini-Tartlets			
easyw5	x 15	302x176x10 - Ø48	
Mini-Cakes			
easyw6	x 14	302x176x30 - []78x31	
Crostatine / Tartlets			
easyw7	x 15	302x176x15 - Ø51	
Mini-Savarins			
easyw8	x 18	302x176x15 - Ø42	
Losanghe / Rhombus			
easyw9	x 16	302x176x15 - []70x35	

Mini-Florentine / Mini-Florentins			
easyw10	x 24	302x176x5 - Ø36	
Barchette / Little Boats			
easyw11	x 16	302x176x15 - []66x34	
Mini-Canelés Bordelais			
easyw12	x 24	302x176x35 - Ø36	
Mini-Madelaines			
easyw13	x 24	302x176x10	
Crostatine / Tartlets			
easyw14	x 6	302x176x26 - Ø78	
Madeleines			
easyw15	x 10	302x176x17	
Semi sfere S / Half spheres S			
easyw16	x 15	302x176x20 - Ø40	
Semi sfere B / semi sfere B			
easyw17	x 6	302x176x35 - Ø70	
Briochettes			
easyw18	x 6	302x176x37 - Ø76	

... and many others.



An infinite range of moulds and accessories in natural silicone, that make easier the freezing and baking of the usual products from ice-cream shops, pastry shops, restaurants, the confectionery industry and sweet and savoury home-made specialities, sorbets, ice lollipops etc.

comply with all regulations

easywork® products comply with the European and American regulations regarding utensils that come into direct contact with foodstuffs.

easywork® moulds are in 100% pure food-quality non-stick silicone and for oven-cooking they need neither pre-heating nor greasing; the quality of the surface gives the products an ideal appearance, even the most delicate that can be removed extremely easily, and the crusting of sugar, cream etc. is not left behind.

pratically indestructible

The exceptional strength of the silicone used makes the product practically indestructible, barring cuts from utensils, and totally dishwasher safe.

from the freezer to oven

Practical for the freezing of products and preparations - they can go straight from the freezer to the oven without risk of degradation - the **easywork®** moulds are ideal for cooking in fan, static and microwave ovens or in automatic equipment and other professional apparatus according to gastronorm and baknorm standards.

maximum compatibility

Production is in continual evolution and the range provides for the most common forms used in professional pastry shops reproduced in standard format GN 1/3 that gives maximum compatibility with both professional and domestic apparatus and equipment.

Une gamme infinie de moules et d'accessoires en silicone naturel, qui facilitent les opérations de surgélation et de cuisson au four des produits traditionnels des glaciers, des pâtisseries, des restaurants, des confiseurs ainsi que des spécialités ménagères sucrées et salées, des sorbets, des sucettes glacées, etc.

conformes a toutes les normatives

Les produits **easywork®** sont en 100% pur silicone à usage alimentaire anti-adhérent et n'ont besoin ni d'être préchauffés au four, ni d'être enduits de graisses; la qualité de la surface donne un aspect idéal aux produits, même aux plus délicats que l'on peut démouler avec une extrême simplicité, et évite des incrustations résiduelles de sucre, de crème, etc.

pratiquement indéstructibles

La résistance mécanique exceptionnelle du silicone utilisé rend le produit pratiquement indestructible, à l'exception de coupures provoquées par des ustensiles, et lavable en lave-vaisselle sans restrictions.

du surgélateur au four

Fonctionnels pour surgeler des produits et des préparations - ils peuvent passer directement du surgélateur au four sans risque de dégradation - les moules **easywork®** sont l'idéal pour la cuisson en fours ventilés, statiques et à micro-ondes ou dans des installations automatiques et d'autres appareillages professionnels suivant les standards gastronorm et baknorm.

grande compatibilité

La production évolue continuellement et la gamme de base prévoit les formes les plus courantes dans la pâtisserie professionnelle reproduites dans le format standard GN 1/3 qui offre la plus grande compatibilité avec les appareillages et les équipements aussi bien professionnels que ménagers.



Una línea infinita de moldes y accesorios de silicona natural, que facilitan la congelación y cocción en hornos de productos habituales en heladería, pastelería, restaurantes, industrias de confitería y de especialidades caseras dulces y saladas, sorbetes, polos, etc.

responden a todas las normas

Los productos **easywork®** responden a todas las normas europeas y estadounidenses acerca de los utensilios a contacto directo con productos alimentarios.

Los moldes **easywork®** son 100% silicona pura, de calidad alimentaria antiadherente y no requieren precalentamiento para la cocción en horno ni tampoco ser untados con grasas; la calidad de la superficie otorga un aspecto ideal a los productos, también a los más delicados que se pueden quitar muy fácilmente, y evita incrustaciones residuales de azúcares, cremas, etc.

pratiquement indéstructibles

Gracias a la resistencia mecánica excepcional de la silicona utilizada el producto es casi indestructible, salvo por cortes causados por utensilios, y es absolutamente adecuado para lavavajillas

du surgélateur au four

Funcionales para congelar productos y preparados - pueden pasar directamente desde el congelador al horno sin riesgo de degradación - los moldes masterblue son ideales para la cocción en hornos de convección, estáticos y de microondas o en instalaciones automáticas profesionales según los estándares gastronorm y baknorm.

grande compatibilité

La producción evoluciona constantemente y la línea básica prevé las formas más difundidas usadas en la pastelería profesional, reproducidas en el formato estándar GN 1/3, que ofrece la compatibilidad máxima con los equipos y útiles profesionales y domésticos.

Tiefkühlvorgänge und die Zubereitung im Backofen von üblichen Lebensmittelprodukten in der peiseisproduktion, in Konditoreien, Restaurants, der Süßwarenindustrie ebenso wie die Zubereitung hausgemachter süßer und salziger Spezialitäten, Sorbets, assereis usw. werden durch die unbegrenzte Anzahl von Formen und Zubehörelementen aus Natur silikon, erleichtert.

entsprechen allen Normen

Die **easywork®** Produkte entsprechen allen europäischen und amerikanischen Normen in Bezug auf in direktem Kontakt mit Lebensmitteln befindlichen Küchengeräten.

Die **easywork®** Formen bestehen aus 100% reinem Silikon, nichthaftend und für Lebensmittel geeignet, sie müssen weder vorgewärmt noch eingefettet werden; die Qualität der Oberfläche verleiht selbst besonders delikaten Produkten ein ideales Aussehen, sie lassen sich extrem leicht herausnehmen, und die Bildung von Verkrustungen aus Zucker, Creme usw. wird vermieden.

Praktisch unzerstörbar

Optimale Zubereitungsergebnisse können aufgrund der besseren Hitzeverteilung durch die Kombination der Formen mit den Gittern oder den gelochten Edelstahlschalen **easywork®** erzielt werden.

Die außerordentliche mechanische Widerstandsfähigkeit des verwendeten Silikons macht das auch für Spülmaschinen geeignete Produkt so gut wie unzerstörbar, abgesehen von Schnitten, die durch Küchenutensilien verursacht werden.

aus dem Tiefkühlgerät in den Ofen

Äußerst funktionell zum Tiefkühlen von Produkten und fertigen Zubereitungen - sie können direkt und ohne Risiko eines Zerfallens aus dem Tiefkühlgerät in den Ofen gestellt werden - die Formen **easywork®** sind ideal zum Kochen in Umluftbacköfen, statischen Backöfen und Mikroherden oder auf automatischen Anlagen und anderen professionellen Geräten gemäß der Standards Gastronorm und Backnorm.

maximale Kompatibilität

Die Produktion befindet sich in kontinuierlicher Entwicklung und das Basisangebot sieht die für das Backhandwerk gebräuchlichsten Formen vor, reproduziert im Standardformat GN 1/3, das maximale Kompatibilität mit professionellen und im Haushalt verwendeten Geräten und Ausrüstungen bietet.



I seguenti simboli rappresentano le garanzie di qualità dei prodotti **easywork®**:
The following symbols represent the quality guarantees of our products Suitable for contact with foodstuffs
Les symboles suivants illustrent les garanties de qualité de nos produits
Los siguientes símbolos representan las garantías de calidad de nuestros productos.
Die folgenden Symbole stehen für die Qualitätsgarantien unserer Produkte



- Idoneo al contatto con alimenti
- Suitable for contact with foodstuffs
- Approprié pour le contact avec les aliments
- Idóneo para el contacto con alimentos
- Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln



- Resistente da -60°C a +260°C in continuo
- Temperature safe in range from -60°C to +260°C (-50°F to +500°F)
- Résistant de -76°C à +260°C en continu
- Resistente desde - 60°C hasta +260°C en continuo
- Durchgängig Temperatur beständig von -60°C bis + 260°C



- Idoneo per lavastoviglie fino 90°C
- Dishwasher safe up to 90°C (190° F)
- Lavable en lave-vaisselle jusqu'à 90°C
- Idóneo para lavavajillas hasta 90°C
- Spülmaschinen geeignet bis 90°C



- Non usare direttamente su piastre elettriche
- Do not use directly on hot plate
- Ne pas poser directement sur des plaques électriques
- Non usar directamente sobre placas electricas
- Nicht direkt auf Elektherdplatten benutzen



- Non usare direttamente su fornelli a gas
- Do not use directly on gas
- Ne pas poser directement sur des brûleurs à gaz
- No usar directamente sobre quemadores de gas
- Nicht direkt auf Gasflammen



- Non usare con utensili metallici
- Do not use with metal utensils
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques
- No usar con utensilios metálicos
- Keine Metallutensilien verwenden